Rosenstein & Söhne®

Machine à glace aux fruits express

NC-3706-675

Mode d'emploi

Table des matières

Votre nouvelle machine à glace aux fruits express 4
Contenu 4
Caractéristiques techniques 4

Consignes préalables 5
Consignes de sécurité 5
Consignes importantes concernant le traitement des déchets 7
Déclaration de conformité 7

Description du produit 8

Utilisation 9
Avant la première utilisation 9
Montage 9
Préparer de la glace 10

Recettes et ingrédients 14
Ingrédients 14
Recettes 15

Nettoyage et entretien 18

Dépannage 19

© 01/2014 – MB//CBN/FrG – GS

Votre nouvelle machine à glace aux fruits express

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions pour le choix de cet appareil, qui vous permet de préparer vous même de délicieux sorbets et glaces aux fruits à la minute.
Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu

- Verseur
- Broyeur
- Cheminée de remplissage
- Poussoir
- Base de l'appareil
- Mode d'emploi

Caractéristiques techniques

Tension	220 V à 240 V
Fréquence	50/60 Hz
Puissance absorbée	150 W

Consignes préalables

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- Ne démontez pas l'appareil, sous peine de perdre toute garantie. Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peuvent l'endommager.
- Maintenez le produit à l'écart de la chaleur extrême.
- Ne plongez jamais le produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Vérifiez le bon état de l'appareil avant chaque utilisation. Si l'appareil, le câble ou l'adaptateur secteur présentent des dommages visibles, l'appareil ne doit pas être utilisé. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il présente un dysfonctionnement.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de le monter et de le démonter, ou pour le nettoyer.
- Ce produit est conçu pour un usage domestique uniquement.
- Utilisez le produit uniquement en intérieur.
- Utilisez le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une autre utilisation peut endommager l'appareil ou son environnement.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne représente pas un obstacle sur lequel quelqu'un risquerait de trébucher. Afin d'éviter une chute de l'appareil, le câble ne doit pas pendre de la surface sur laquelle est posé l'appareil. Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble.
- Placez le câble de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes, et qu'il ne soit ni coincé ni plié.
- Veillez à toujours laisser un espace libre suffisant au-dessus et de tous les côtés de l'appareil. Placez-le sur une surface sèche, plane, solide et résistante à la chaleur.
- Afin de ne pas endommager l'appareil, maintenez-le toujours à une distance

suffisante d'autres sources de chaleur, comme des plaques de cuisson ou un four. Ne placez jamais l'appareil sur une surface de cuisson ou à proximité d'un feu ou d'une source de gaz.

- Conservez le produit hors de la portée et de la vue des enfants !
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. L'appareil ne doit pas être déplacé pendant l'utilisation.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger. N'utilisez pas l'appareil tant que la réparation n'a pas été effectuée. Laissez l'appareil totalement refroidir avant de le nettoyer.
- Après chaque utilisation, nettoyez l'appareil comme indiqué sous Nettoyage et entretien.
- Attention, risque de blessure ! Ne touchez pas aucun élément de l'appareil lorsqu'il est encore en mouvement.
- Les dents du broyeur sont très coupantes et peuvent entraîner un risque de blessure.
- Utilisez toujours le poussoir pour faire descendre les fruits congelés dans la cheminée de remplissage. N'utilisez jamais vos mains.
- N'utilisez pas l'appareil plus de 5 minutes en continu. Après utilisation, laissez l'appareil refroidir pendant au moins 5 minutes avant de l'utiliser à nouveau. Après 3 cycles d'utilisation, laissez refroidir complètement l'appareil, avant de le réutiliser une quatrième fois.
- N'utilisez pas l'appareil avec d'autres accessoires.
- Avant de mettre l'appareil en marche, assurez-vous que chaque partie de l'appareil est correctement fixée.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

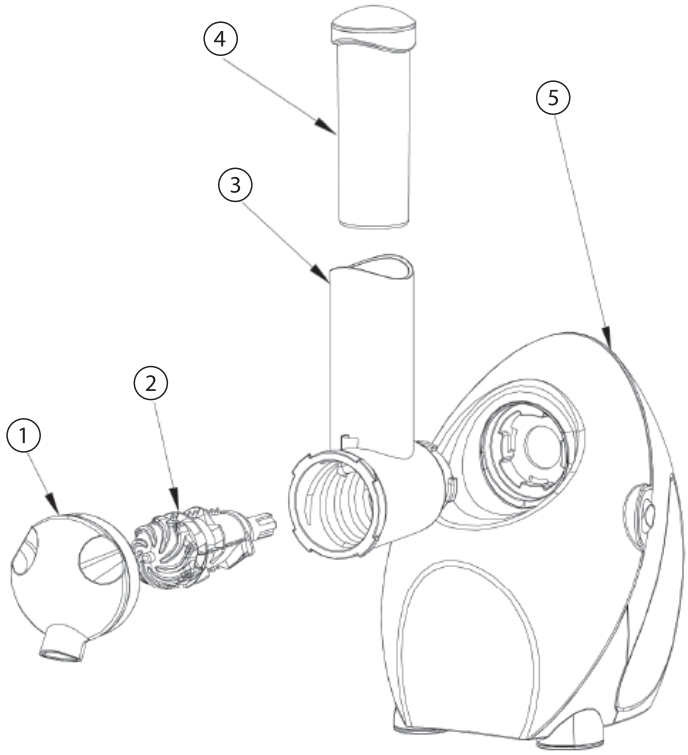
Consignes importantes sur le traitement des déchets
Cet appareil électronique ne doit PAS être jeté dans la poubelle de déchets ménagers. Pour l'enlèvement approprié des déchets, veuillez vous adresser aux points de ramassage publics de votre municipalité.
Les détails concernant l'emplacement d'un tel point de ramassage et des éventuelles restrictions de quantité existantes par jour/mois/année, ainsi que sur des frais éventuels de collecte, sont disponibles dans votre municipalité.

Déclaration de conformité
La société PEARL.GmbH déclare ce produit NC-3706 conforme aux directives actuelles suivantes du Parlement Européen : 2004/108/CE, concernant la compatibilité électromagnétique, 2006/95/CE, relative au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension, et 2011/65/UE, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

PEARL.GmbH / PEARL-Straße 1-3 / 79426 Buggingen / Allemagne

Directeur Service Qualité
Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz
21.01.2014

Description du produit

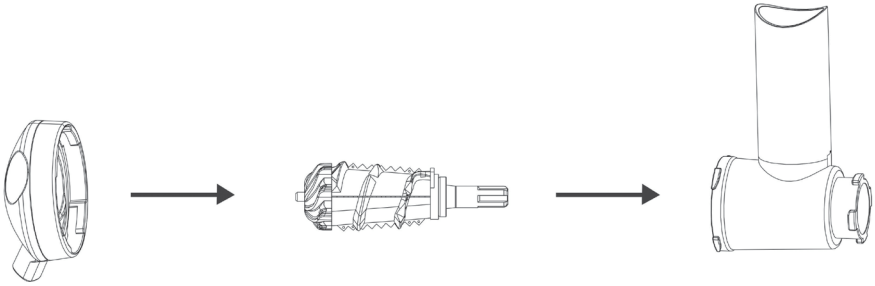


1. Verseur
2. Broyeur
3. Cheminée de remplissage
4. Poussoir
5. Base de l'appareil

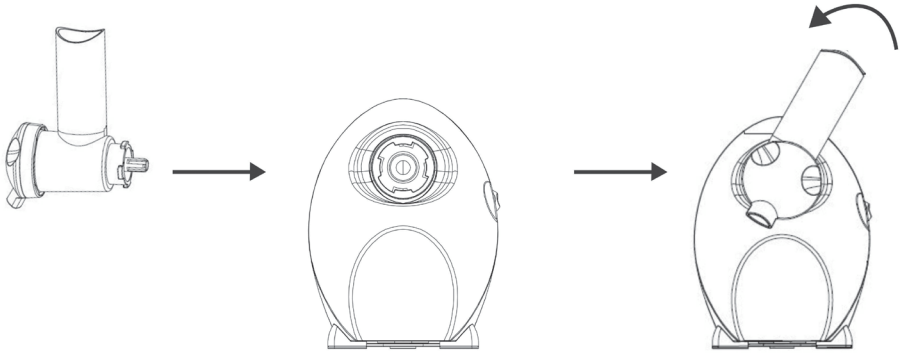
Utilisation

Avant la première utilisation
Avant la première utilisation, nettoyez tous les éléments de l'appareil comme décrit sous **Nettoyage et entretien**.

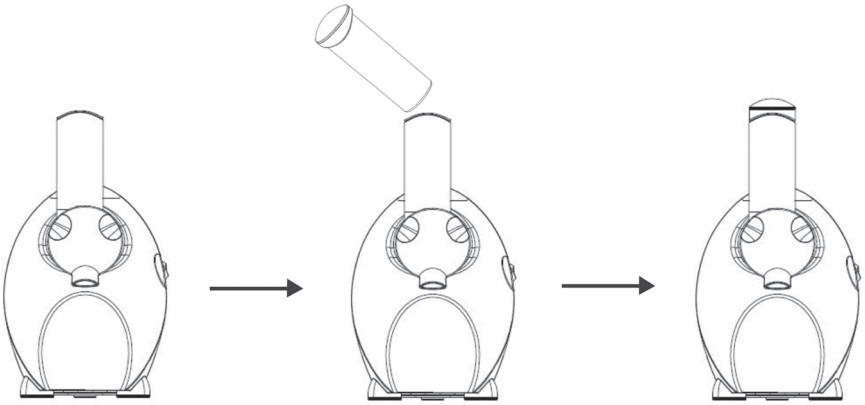
Montage
Placez d'abord le broyeur dans le support correspondant de la cheminée de remplissage. Veillez à ce que le joint soit correctement placé dans le verseur, et placez le verseur sur le support de la cheminée de remplissage. Fixez-le à cet emplacement en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



Fixez maintenant la cheminée de remplissage correctement assemblée, en insérant le mécanisme d'entraînement du broyeur dans le support de la base de l'appareil. Fixez-le à cet emplacement en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



Enfin, glissez le poussoir dans la cheminée de remplissage.



Préparer de la glace
Faites congeler les fruits que vous souhaitez utiliser pour préparer de la glace 24h00 à l'avance.

Branchez l'appareil sur l'alimentation en électricité, et placez un récipient comme un saladier sous le verseur pour y collecter la glace.

Sortez le poussoir de la cheminée de remplissage, et insérez les fruits congelés dans la cheminée de remplissage, sans trop la remplir.

Répétez le processus si vous le souhaitez avec d'autres aliments congelés : chocolat, cubes de lait ou de crème.

Faites descendre les ingrédients régulièrement dans la cheminée de remplissage, en exerçant une légère pression avec le poussoir.

La mixture crémeuse sort du verseur et s'écoule dans le saladier. Mélangez les différents ingrédients afin d'obtenir une glace homogène.

Si vous souhaitez obtenir une glace de consistance plus ferme, vous pouvez la placer au moins 1 heure au congélateur ou au freezer avant de la servir.

NOTE :
N'utilisez pas l'appareil plus de 5 minutes en continu. Après utilisation, laissez-le refroidir pendant au moins 5 minutes avant de l'utiliser à nouveau. Après 3 cycles d'utilisation, laissez refroidir complètement l'appareil, avant de le réutiliser une quatrième fois.

Recettes et ingrédients

Ingrédients
Les fruits suivants sont particulièrement adaptés pour la préparation de glace :

Fruits rouges : fraises, myrtilles, mûres, framboises et canneberges
Bananes : utilisez des bananes mûres et pelez-les avant de les congeler.
Melons : melons jaunes, melons cantaloup et pastèques
Ananas : retirez la peau et le trognon, puis coupez l'ananas en morceaux longs et fins.
Pêches, poires, pommes, mangues : retirez le noyau/les pépins, et la peau, puis coupez les fruits en morceaux.

Laissez les fruits congeler pendant au moins 12h00 avant de les utiliser pour préparer de la glace.

Pour préparer de la glace à partir de plusieurs sortes de fruits, insérez alternativement les différentes sortes de fruits dans la cheminée de remplissage afin qu'elles soient parfaitement mélangées dans la glace.

Recettes

Éclats menthe-chocolat

Ingrédients : 2 bananes mûres, 30 de chocolat à la menthe

Préparation :

1. Insérez la première banane congelée dans la cheminée de remplissage.
2. Ajoutez ensuite le chocolat à la menthe dans la cheminée de remplissage.
3. Insérez enfin la deuxième banane congelée dans la cheminée de remplissage.
4. Mélangez les différents ingrédients dans le saladier afin d'obtenir une glace homogène.

Pêche-Melon

Ingrédients : ½ tasse de pêche, ¼ tasse de melon, ¼ tasse de crème

Préparation :

1. Versez d'abord les morceaux de melon congelés dans la cheminée de remplissage.
2. Ajoutez ensuite 1/8 tasse de crème congelée dans la cheminée de remplissage.
3. Versez la pêche congelée dans la cheminée de remplissage.
4. Ajoutez ensuite encore 1/8 tasse de crème congelée dans la cheminée de remplissage.
5. Mélangez les différents ingrédients dans le saladier afin d'obtenir une glace homogène.

Mûres-Vanille

Ingrédients : 2 gousses de vanille, ¾ tasse de mûres, ¼ tasse de pistaches (hachées), ¼ de tasse de crème

Préparation :

1. Coupez les deux gousses de vanille dans le sens de la longueur. Avec un couteau, grattez la gousse pour en faire sortir les grains, et versez-les sur les mûres.
2. Congelez les mûres avec la vanille que vous y avez ajoutée.
3. Versez la première moitié des mûres congelées dans la cheminée de remplissage.
4. Ajoutez la crème congelée dans la cheminée de remplissage.
5. Versez la deuxième moitié des mûres congelées dans la cheminée de remplissage.
6. Pour finir, versez les pistaches hachées dans la cheminée de remplissage.
7. Mélangez les différents ingrédients dans le saladier afin d'obtenir une glace homogène.

Citron-Framboise

Ingrédients : 2 bananes mûres, 1 cuillère à soupe de zeste de citron râpé, ½ tasse de framboises

Préparation :

1. Insérez la première banane congelée dans la cheminée de remplissage.
2. Versez le zeste de citron râpé dans la cheminée de remplissage.
3. Ajoutez ensuite les framboises congelées dans la cheminée de remplissage.
4. Insérez enfin la deuxième banane congelée dans la cheminée de remplissage.
5. Mélangez les différents ingrédients dans le saladier afin d'obtenir une glace homogène.

Fraises

Ingrédients : 2 tasses de fraises, ½ tasse de crème, ½ tasse de cubes de lait congelé
Préparation :

1. Placez la première moitié des fraises congelées dans la cheminée de remplissage.
2. Ajoutez ensuite la crème congelée dans la cheminée de remplissage.
3. Placez la deuxième moitié des fraises congelées dans la cheminée de remplissage.
4. Insérez enfin les cubes de lait congelé dans la cheminée de remplissage.
5. Mélangez les différents ingrédients dans le saladier afin d'obtenir une glace homogène.

Fruits exotiques

Ingrédients : ½ tasse de cubes d'ananas, ½ tasse de cubes de mangue, ¼ tasse de noix de coco râpé, ¼ tasse de crème
Préparation :

1. Placez les cubes d'ananas congelé dans la cheminée de remplissage.
2. Ajoutez 1/8 tasse de crème congelée dans la cheminée de remplissage.
3. Ajoutez ensuite les cubes de mangue congelée dans la cheminée de remplissage.
4. Placez enfin 1/8 tasse de crème congelée dans la cheminée de remplissage.
5. Mélangez les différents ingrédients dans le saladier afin d'obtenir une glace homogène.
6. Pour finir, parsemez la noix de coco râpée sur la glace aux fruits obtenue.

Nettoyage et entretien

Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le et laissez-le toujours refroidir complètement.
Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.

Pour le nettoyage, n'utilisez pas de solvant ou de produit abrasif, pas de produit chimique et pas de produit nettoyant contenant de l'alcool. N'utilisez pas de brosse dure ou d'éponge métallique.

Vous pouvez nettoyer la base de l'appareil avec un chiffon légèrement humidifié, puis l'essuyer avec un chiffon propre et sec.

Sortez le poussoir de la cheminée de remplissage.
Tournez la cheminée de remplissage dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez-la du support de la base de l'appareil.
Tournez ensuite le verseur dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez-le du support de la cheminée de remplissage.
Sortez ensuite le broyeur de son support dans la cheminée de remplissage.

Nettoyez chaque élément avec de l'eau chaude et du produit vaisselle, à l'aide d'une éponge. Séchez ensuite chaque élément à l'aide d'un chiffon propre et sec.

Les éléments de l'appareil ne doivent pas être nettoyés au lave-vaisselle.

Dépannage

Problème	Cause et solution
La glace aux fruits ne sort plus du verseur.	La cheminée de remplissage est peut-être bloquée. Éteignez immédiatement l'appareil et débranchez-le de l'alimentation électrique. Démontez la cheminée de remplissage, le verseur et le broyeur. Nettoyez chaque élément de l'appareil et réassemblez-les.
La glace aux fruits fuit hors du verseur.	Assurez-vous que le joint est bien mis en place dans le verseur.
La glace aux fruits est trop molle.	Les fruits ne sont pas assez gelés. Placez-les pendant quelques heures au congélateur ou au freezer.